Auchan

élj, változz, szeress

Nézd meg kibővített katalógusunkat! **Érvényes:** 2021.12.09–24.

849 Ft

AUCHAN NÍVÓ MASCARPONE
500 g, 1698 Ft/kg

3499 Ft

SEGAFREDO PASSIONE SZEMES KÁVÉ
többféle, 1 kg

3699 Ft

ZWACK UNICUM FÉM DÍSZOBOZBAN
Ft/db, többféle,
0,5 l, 7 398 Ft/l

1349 Ft

BŐRÖS SERTÉS PECSENYE KARAJSZELET
Ft/kg, csontos, csomagolt

FEDEZD FEL A KARÁCSONY ÖRÖMÉT!

FEDEZD FEL A KARÁCSONY ÖRÖMÉT!

Tudtad?

Mindig csak a legfrissebbet kínáljuk!

GMO-mentes takarmányon nevelt állatoktól származó minőségi húsok, kistermelőktől.
Frissek, finomak és egészségesek!

GAZDÁTÓL AZ ASZTALIG Auchan

BÁRÁNYBORDA KORONA TABBOULEH SALÁTÁVAL

Rákóczi Feri receptje

Tálalás: 4 főre
Elkészítési idő: 50 perc

Ez minden bizonnyal a leglátványosabb fogás, amit a vacsoraasztalra letehetsz: egy gyönyörű bárányborda korona formában megsütve, egy igazi libanoni petrezselymes csodaköretttel, a tabbouleh-val (ejtsd: tábulé). Egyáltalán nem bonyolult elkészíteni, viszont szemet gyönyörködtető és nagyon finom!

HOZZÁVALÓK

2 db bárányborda
8 gerezd fokhagyma
2 ág rozmaring
egy kevés só, frissen őrölt bors, olívaolaj
2 bögre bulgur
1 teáskanál római kömény
1 db lime
1 csokor újhagyma
8 szem koktélparadicsom
sok aprított friss, petrezselyem

ELKÉSZÍTÉS

1. Az úgynevezett francia vágással megpucolt báránybordákat vágd fel három borda széles darabokra.
2. Egy serpenyőt szárazon forrósíts fel. Locsolj bele egy kevés olajat, majd a sózott, borsozott bordákat pirítsd körbe.
3. Alul és felül összekötözve őket készítsd el a koronát, helyezd egy tepsire, tedd mellé a fokhagymát és a rozmaringot, majd tedd 20 percre a 180 fokra előmelegített sütőbe. Tálalás előtt 10 percig pihentesd.
4. A bulgurt keverd el a római köménnyel, majd öntsd fel lobogó forró vízzel úgy, hogy a víz egy ujjnyira ellepje. Takard le egy konyharuhával és fedd le. Nagyjából 10 perc alatt megpuhul. (Azért olvasd el a használati útmutatót, van olyan bulgur is, amit főzni kell.)
5. Aprítsd fel az újhagymát, negyedeld a paradicsomot. Ha kész a bulgur, egy villával lazítsd fel, keverd bele a zöldségeket, az irdatlan mennyiségű petrezselyemmel együtt. Facsard rá a lime-ot, locsold meg bővel olívaolajjal és most sózd. Ha az elején teszed ezt, a bulgur nem lesz soha puha.

14899 Ft

HÁZTÁJI BÁRÁNYGERINC
Ft/kg, csontos, védőgázas csomagolás

Háztáji húsok

GMO-mentes takarmánnyal etetett állatok

Auchan
élj, változz, szeress

GAZDÁTÓL AZ ASZTALIG
Auchan

Minőségi háztáji, kistermelői

4799 Ft

HÁZTÁJI BÁRÁNY PÖRKÖLTHÚS
Ft/kg, csontos, védőgázas csomagolás

GRILLEZETT GRAPEFRUIT BÉBISPENÓTTAL ÉS BÁRÁNNYAL

Rákóczi Feri receptje

Tálalás: 4 főre
Elkészítési idő: 15 perc

Amennyire gyors, annyira exkluzív is ez a csodás, grillezett grapefruitos bárányborda. Igen, jól olvasod: grillezett grapefruitos. Frissessége és fanyarsága a bébispenóttal együtt remekül kiegészíti a bárányborda rusztikusságát. Ha gyorsan szeretnél villantani valami menőt, akkor ez a te recepted.

HOZZÁVALÓK

4 szelet úgynevezett french rack-re vágott bárányborda
1 db grapefruit
1 zacskó bébispenót
1 marék dió
2 ág friss rozmaring
3 evőkanál méz
3 gerezd fokhagyma
1 kevés olívaolaj
1 csipet só, bors
1 csipet őrölt kardamom

ELKÉSZÍTÉS

1. Felforrósítjuk a grillserpenyőt, és a kevés olívaolajra rádobjuk a fokhagymát és az egyik ág rozmaringot.
2. Mehetnek mellé a szigorúan szobahőmérsékletű bordák is.
3. Sózzuk, borsozzuk, oldalanként 2-2 perc alatt készen is van.
4. Kivesszük a serpenyőből és fólia alatt pihentetjük.
5. A megpucolt grapefruit gerezdjeit kivágjuk a hártyák közül.
6. Mehet is a serpenyőbe a mézzel, kardamommal és a dióval együtt.
7. Ha karamellizálódott, akkor dobjuk mellé a spenótot, de csak annyi időre, amíg össze nem esik.
8. A bordákat ráfektetve tálaljuk.

9499 Ft

HÁZTÁJI BÁRÁNYCOMBSZELET
Ft/kg, csontos, védőgázas csomagolás

FEDEZD FEL A KARÁCSONY ÖRÖMÉT!

BOMBA ÁR
3499 Ft

BORJÚCOMB
Ft/kg, csont nélkül,
húspultban kapható

3799 Ft

ELŐHŰTÖTT FÁCÁN
Ft/kg, csomagolt

5299 Ft

SOUS VIDE VADDISZNÓ GERINC
Ft/kg, csomagolt

5199 Ft

SOUS VIDE MARHAPOFA
Ft/kg, csomagolt

5299 Ft

SOUS VIDE SZARVASLAPOCKA
Ft/kg, csomagolt

6999 Ft

TERRA PANNONIA ANGUS MARHA TATÁR BEEFSTEAK
Ft/kg, csomagolt

KARÁCSONYI BORJÚCOMB MÉZES BIRSSEL, ÉDESBURGONYÁVAL

Hozzávalók 4 személyre:

- *1 kg kicsontozott borjúcomb*
- *1 zacskó egész tarkabors*
- *3 ek mustár*
- *3 édesburgonya*
- *2 birs*
- *3 ek méz*
- *3 fej közepes vöröshagyma pucolva, félbevágva*
- *1 fej fokhagyma félbevágva*
- *4 dl alaplé vagy fehérbor*
- *3 ág friss rozmaring*
- *olívaolaj, só*

Amennyiben szeretnéd megúszni egy egyszerű, de fenomenális kajával a szentestét, hogy ne hullafáradtan ess a fa alá, akkor itt a tuti befutó. Tudom, a legtöbb családnak megvan a szent, megmásíthatatlan karácsonyi menüje, de hátha ez az év hoz valami új dolgot a megszokott ünnepi vacsorák sorába.
A borjúhússal két parádés dolog történhet. Az egyik a borjúpaprikás, a másik ez a recept. Ami viszont veled történik, ha borjút eszel: A, D, B1, B2 és B6 vitamint juttatsz a szervezetedbe, és kevesebb zsírt, mint a marhahússal.

Tippek:

- *Érdemes nagyobb adagot sütni, így következő nap a vékonyra szeletelt húsból szendvicset vagy salátát készíthetsz.*
- *Sem az édesburgonyát, sem a birset nem szükséges meghámoznod, ezzel is időt takaríthatsz meg.*
- *A megsült hagymákat egy forró serpenyőben zsiradék nélkül süsd át, így karamellizálódnak és még intenzívebb ízük lesz.*

Sütés előtt legalább egy órával vedd ki a húst a hűtőből. Egy forró serpenyőben kevés olajon süsd körbe, legyen mindenütt szép aranybarna. Közben sózd meg alaposan. Ha kezelhetőre hűlt, kend meg vékonyan mustárral. A zacskó borsot törd össze egy mozsárban, és egyenletesen borítsd be vele a mustáros combot. Mosd meg az édesburgonyát és a birset, tedd a hagymákkal együtt egy magasabb falú tepsibe. Öntsd alá egy kevés olajat, majd rá az alaplevet vagy a bort. Helyezd középre a combot, tedd mellé a rozmaringot, és mehet az egész a 160 fokra előmelegített sütőbe. Egy ekkora darab hús 1,5 óra alatt átsül, ha van húshőmérőd, akkor 60 fokos maghőmérsékletig süsd. Ne használj légkeverést, mert az kiszárítja a húst, ehhez az alul-felül sütés az ideális. Időnként ellenőrizheted az édesburgonyát és a birset is, de ennyi idő alatt még nem szabadna szétesniük. Ha kész, a gyümölcsöt vágd ketté, egy serpenyőben olvassz mézet, és forgasd bele. A hús alatt összegyűlt levet szűrd le, ezután egy kis lábasban kezdd el lassan forralni. Így besűrűsödik, és meg tudod vele locsolni a felszeletelt combot. Tálald egy óriási tálon az egész fogást, fenomenálisan néznek ki a színek együtt, az illat pedig mindenkit elvarázsol majd.

RECEPTAJÁNLÓ

Készítsd el Rákóczi Feri receptjét!
Keresd a receptet
és további ötleteinket
az **auchan.hu/lefozlek** oldalon!

479 Ft/10 dkg

SZÁRÍTOTT PARADICSOM
4790 Ft/kg, **csemegepultban kapható**

499 Ft/10 dkg

SAJTTAL TÖLTÖTT FEKETE OLÍVA
4990 Ft/kg, **csemegepultban kapható**

999 Ft

SAJTTAL TÖLTÖTT VEGYES TÁL
250 g, 3996 Ft/kg

1099 Ft

EXTRA HIDEGTÁL
700 g, 1570 Ft/kg

1699 Ft

NÁDUDVARI TÖLTÖTT KÁPOSZTA
1 kg

5999 Ft

ŐZCOMB
Ft/kg, csont nélkül, csomagolt

1999 Ft

AUCHAN PRÉMIUM FRISS HÍZOTT KACSACOMB
Ft/kg, csomagolt

6499 Ft

AUCHAN PRÉMIUM FRISS HÍZOTT KACSAMÁJ TESTHÁJJAL
Ft/kg, csomagolt

3999 Ft

AUCHAN PRÉMIUM FRISS HÍZOTT KACSAMELL
Ft/kg, csomagolt

1499 Ft

FRISS TANYASI CSIRKE BŐSÉGTÁL
Ft/kg, védőgázas csomagolás

1799 Ft

FRISS GMO MENTES CSIRKEMELLFILÉ
Ft/kg, védőgázas csomagolás

549 Ft

AUCHAN NÍVÓ FRISS PULYKAALSÓCOMB
Ft/kg, védőgázas csomagolás

899 Ft

FRISS CSÍKOZOTT PULYKAMELLFILÉ
csomagolt, 450 g, 1998 Ft/kg

BOMBA ÁR

1699 Ft

FRISS PULYKA JAVA
Ft/kg, csomagolt

FEDEZD FEL A KARÁCSONY ÖRÖMÉT!

GRILLEZETT TENGERI DURBINCS, JOGHURTOS PADLIZSÁNSALÁTÁVAL

Tálalás: 2 főre
Előkészítési idő: 20 perc, elkészítési idő: 30 perc

RECEPTAJÁNLÓ

Készítsd el Havas Dóra receptjét!
Keresd a receptet és további ötleteinket az **auchan.hu/lefozlek** oldalon!

Hogy szerintünk mi az a fogás, amivel bárkit le lehet venni a lábáról? Mutatjuk a szezon egyik legfinomabb egészben grillezett halételének a receptjét! Tanuljátok el a fogást a Lefőzlek séfjeitől, és nyűgözzétek le vele a családot vagy éppen a vendégeiteket!

HOZZÁVALÓK A HALHOZ
1 db tengeri durbincs
1 db citrom, karikákra vágva
5 szál újhagyma
ízlés szerint só
és frissen őrölt bors
egy kevés olívaolaj

1 db Eszközigény:
sütőtálca vagy hal grillező

HOZZÁVALÓK A CSIMICSURRIHOZ
1 dl olívaolaj
2 evőkanál vörösborecet
1 nagy csokor
finomra aprított petrezselyem
3 gerezd fokhagyma
1 db csilipaprika (piros)
1 teáskanál szárított oregánó
fél teáskanál só
fél teáskanál frissen őrölt bors

HOZZÁVALÓK A JOGHURTOS PADLIZSÁNSALÁTÁHOZ
2 db padlizsán
fél dl olívaolaj
2 gerezd fokhagyma
fél teáskanál só
4 dl lecsepegtetett görög joghurt
1 db citrom frissen facsart leve
1 teáskanál őrölt római kömény
1 kis csokor petrezselyem

ELKÉSZÍTÉS
1. A padlizsánt kb 1 cm-es szeletekre vágjuk, vékonyan bekenjük olajjal és grillen egészen sötét színűre sütjük a szeletek mindkét oldalát, vigyázva, hogy ne égjenek meg. Félretesszük és hagyjuk kihűlni.
2. A megtisztított halat szárazra töröljük, a hasüregébe tesszük a citromot és az újhagymát.
3. Sózzuk, borsozzuk és meglocsoljuk olívaolajjal.
4. Forró grillen oldalanként 7-8 perc alatt készre sütjük halsütő rács segítségével – ez nem engedi, hogy a grillrácshoz ragadjon a hal és szétszakadjon. Ha ilyenünk nincs, használjunk sütőtálcát.
5. A csimicsurri hozzávalóit összekeverjük és legalább egy órát állni hagyjuk.
6. Mozsárban összetörjük a fokhagymát a sóval, összekeverjük a joghurttal, hozzáadjuk a citrom levét, majd beleforgatjuk a padlizsánt. Legalább 1 órára a hűtőbe tesszük.
7. A csimicsurrit a kész halra kalanazva tálaljuk.
8. A padlizsánsalátát tálalás előtt jól átkeverjük, kevés olívaolajjal, őrölt római köménnyel, aprított petrezselyemmel megszórva tálaljuk.

*A hal GMO-mentes termelésben felhasználható takarmánnyal volt etetve.

3599 Ft

EGÉSZ DURBINCS

Ft/kg, halpultban vagy csomagoltan kapható,
Sparus Aurata, származási hely: Törökország

ellenőrzött, fenntartható tenyészetből származó halak

3599 Ft

FARKAS SÜGÉR VAGY TENGERI SÜLLŐ

Ft/kg, halpultban vagy csomagoltan kapható,
Dicentrarchus Labrax, származási hely: Görögország

FEDEZD FEL A KARÁCSONY ÖRÖMÉT!

BOMBA ÁR
5799 Ft

FŐTT GARNÉLA
Ft/kg, halpultban vagy csomagoltan kapható, Mytillus Galioprovincialis, származási hely: Ecuador

1799 Ft

PASZTÖRIZÁLT KAGYLÓ
natúr, csomagolt, 1 kg

2899 Ft

KAGYLÓ PROVENCE VAGY FOKHAGYMÁS SZÓSZBAN
csomagolt,
750 g, 3 865 Ft/kg

2149 Ft

TAVI PISZTRÁNG
Ft/kg, egész, halpultban vagy csomagoltan kapható, Oncorhynchus Mykiss, származási hely: Olaszország

5899 Ft

SZÜRKEHARCSA-FILÉ
Ft/kg, bőrös, halpultban vagy csomagoltan kapható, Silurus Glanis, származási hely: Magyarország

469 Ft

FRISS HALÁSZLÉ-SŰRÍTMÉNY
200 g, 2 345 Ft/kg

949 Ft

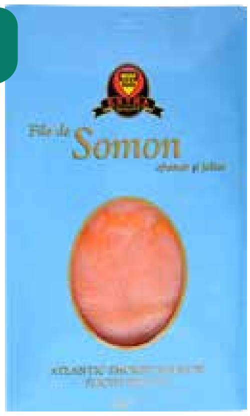
AFRIKAI HARCSA HALÁSZLÉ
290 g, 3 272 Ft/kg

1899 Ft

NOSTROMO TONHAL OLÍVAOLAJBAN
300 g, 6 330 Ft/kg

2499 Ft

FÜSTÖLT LAZACFILÉ
300 g, 8 330 Ft/kg



2399 Ft

TOSHIKO SUSHI
325 g, 7 382 Ft/kg

398 Ft

AUCHAN NÍVÓ DATOLYA
magozott, 200 g, 1 990 Ft/kg

698 Ft

TRIANGULUM KOSÁR
145 g, 4 814 Ft/kg

698 Ft

NOBILIS MANDULA KÜLÖNBÖZŐ CSOKOLÁDÉ BEVONATTAL
többféle,
100 g, 6 980 Ft/kg

JOGHURTOS FEHÉRCSOKOLÁDÉS ASZALT MEGGY
100 g, 6 980 Ft/kg

DIÓS-ZÖLDFŰSZERES HARCSA PAPRIKAKRÉMMEL

Hozzávalók:

- *1 kg harcsafilé*
- *2 marék dió*
- *50 g parmezán*
- *1-1 marék bazsalikom és petrezselyem*
- *olaj, só, bors*
- *1 doboz darabos vagy egész paradicsomkonzerv*
- *3 paprika*
- *1 nagy vöröshagyma*
- *2 gerezd fokhagyma*
- *3 ek fűszerpaprika*
- *olaj, só, bors*

A karácsonyi asztalról nem hiányozhat a hal. A legtöbb családban a rántott ponty vagy a harcsapaprikás a legnépszerűbb, ez a recept azonban sokkal különlegesebb, ráadásul a konyha nem úszik majd zsírszagban a rántástól, és a harcsapaprikás mennyei ízeit is megmutatjuk az ünnepi fogásban.

Tippek:

- *A szürkeharcsa helyett használhatsz afrikai harcsát is, feleannyiba kerül.*
- *Ehhez az ételhez ne válassz fagyasztott halat, tömörnek kell lennie a hal húsának.*

Tedd a diót a zöldfűszerekkel és a sajttal egy robotgépbe, és aprítsd addig, amíg morzsás állagot nem kapsz. A megtisztított halszeletet fektesd egy sütőpapírral bélelt tepsibe, locsold meg olajjal, alaposan sózd, borsozd. Egyenletesen oszlasd el rajta a zöld morzsát. Mehet a 180 fokra előmelegített sütőbe 20 percre.

Olajon dinszteld meg a hagymát és a fokhagymát. Vedd le az edényt a tűzről, és alaposan keverd el benne a fűszerpaprikát. Mehet hozzá a paradicsomkonzerv és az aprított paprika is. Kevés vizet, sót és borsot adj hozzá, majd fedő alatt rotyogtasd 15 percig. Turmixold össze, majd egy szitán keresztül passzírozd át. Így kapsz szép, selymes mártást.

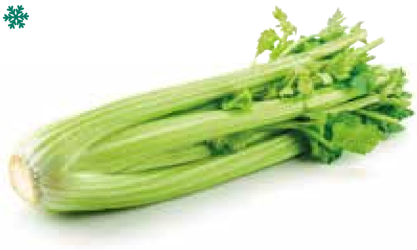
RECEPTAJÁNLÓ

Készítsd el Rákóczi Feri receptjét!

Keresd a receptet és további ötleteinket az **auchan.hu/lefozlek** oldalon!

398 Ft

ZELLERSZÁR
Ft/csomag



598 Ft

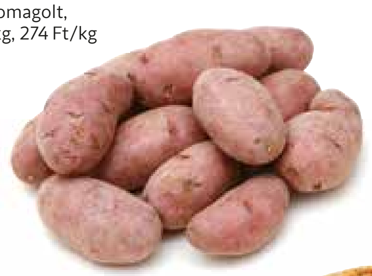
LEVESZÖLDSÉG
tálcás, 1 kg

688 Ft

KÁPIA PAPRIKA
Ft/kg

548 Ft

KIFLIBURGONYA
csomagolt,
2 kg, 274 Ft/kg



268 Ft

MANGÓ
Ft/db

348 Ft

FUJI ALMA
Ft/kg

BOMBA ÁR

648 Ft

KIWI
csomagolt, 1 kg

BOMBA ÁR

1499 Ft

AUCHAN PRÉMIUM DIÓS VAGY MÁKOS BEJGLI
45% töltelékkel,
500 g, 2998 Ft/kg

999 Ft

BEJGLI KÜLÖNLEGESSÉG
Ft/db, többféle,
400 g, 2498 Ft/kg

499 Ft

DIÓS VAGY MÁKOS TEKERCS
400 g, 1248 Ft/kg

799 Ft

KARÁCSONYI STOLLEN
többféle, 200 g, 3995 Ft/kg

1499 Ft

KARÁCSONYI STOLLEN
többféle, 350/500 g,
4283/2998 Ft/kg

549 Ft

KARÁCSONYI KALÁCS VAGY TÖNKÖLYÖS ÁFONYÁS DIÓS VAJAS KALÁCS
400 g, 1373 Ft/kg

699 Ft

KUCHENMEISTER RONDANA MINI KUGLÓF
kétféle, 250 g, 2796 Ft/kg

2799 Ft

BALOCCO KUGLÓF
kétféle, 400/650 g,
6998/4306 Ft/kg

TORTA
többféle, 400/650 g,
6998/4306 Ft/kg

239 Ft/10 dkg

MÉZES KRÉMES
2390 Ft/kg

299 Ft/10 dkg

CSOKOLÁDÉS TÚRÓ TORTA
2990 Ft/kg

349 Ft/10 dkg

AUCHAN NÍVÓ BELGA CSOKOLÁDÉS TORTA
3490 Ft/kg

359 Ft/10 dkg

AUCHAN NÍVÓ NOSZTALGIA TORTA
3590 Ft/kg

MÉZESKALÁCS TORTA

Hozzávalók:
- 35 dkg liszt
- 30 dkg finomítatlan barnacukor
- 2 teáskanál őrölt gyömbér
- 2 teáskanál őrölt fahéj
- 1 teáskanál őrölt szegfűszeg
- fél teáskanál őrölt szegfűbors
- negyed teáskanál szerecsendió
- 1 teáskanál sütőpor
- 1 evőkanál szódabikarbóna
- fél teáskanál só
- 3 db tojás
- 2 evőkanál méz
- 20 dkg vaj
- 2 dl 1,5 % -os tej
- 1 teáskanál vanília kivonat
- 1 db citrom reszelt héja
- 3 evőkanál kandírozott narancshéj, citromhéj és gyömbér vegyesen

Hozzávalók a krémhez:
- 25 dkg mascarpone
- 10 dkg porcukor
- 25 dkg natúr krémsajt
- 1 db narancs héja
- 2-3 evőkanál sűrű görög joghurt

A száraz alapanyagokat (liszt, cukor, fűszerek, só, sütőpor, reszelt citrom héja és szódabikarbóna) összekeverjük. Hozzáadjuk a vajat és összedolgozzuk, majd egyenként a tojásokat is a masszához adjuk és jól kikeverjük. Ezután hozzáadjuk a mézet, a tejet, és a vaníliát és simára keverjük – egy lágy, krémes masszát kapunk. A kandírozott narancsot, citromot és gyömbért csak a végén keverjük hozzá.

A masszát kettéosztjuk és két tapadásmentes tortaformába simítjuk. 180 fokra előmelegített sütőben 20-25 perc alatt készre sütjük. Ha megszúrjuk és a tészta nem tapad a fogpiszkálóra, kivesszük a sütőből és a formában hagyjuk kihűlni. Ha kihűlt, a lapokat kettévágjuk, hogy 4 egyforma tortalapot kapjunk.

A krémhez habosra keverjük a mascarponét a porcukorral és a krémsajttal. Majd hozzákeverjük a görög joghurtot és a (kezeletlen) narancs reszelt héját. A krém egy részével megkenjük az első tortalapot (kb. ugyanolyan vastag legyen a krém réteg, mint maga a tortalap), majd erre rátesszük a másodikat, ezt is megkenjük és ugyanígy járunk el a harmadik adag tortalappal és krémmel is.

A maradék krémmel bevonjuk a tortát és szeletelés előtt jól lehűtjük (legalább 2 órát hűtsük). Akár egész éjszakára is a hűtőbe tehetjük a megkent tortát, de ebben az esetben csak tálalás előtt vonjuk be krémmel, különben a külső réteg krém kiszárad. Tálaláskor meghinthetjük őrölt fahéjjal.

RECEPTAJÁNLÓ

Készítsd el Havas Dóra receptjét!
Keresd a receptet és további ötleteinket az auchan.hu/lefozlek oldalon!

649 Ft
CERES HABKARIKA
kétféle, 150 g, 4327 Ft/kg
HÓPIHÉK
130 g, 4992 Ft/kg

999 Ft
KUCHENMEISTER PISKÓTA
Ft/db, többféle,
400 g, 2498 Ft/kg

299 Ft
LEKORNA OSTYA TORTALAP
többféle,
80 g, 3738 Ft/kg

749 Ft
CERES PISKÓTATORTA
kerek vagy téglalap alakú,
350 g, 2140 Ft/kg
FÉLKÉSZ PISKÓTATEKERCS
320 g, 2341 Ft/kg

399 Ft
449 Ft
DIÓS GYÖKÉRKENYÉR
400 g, 1123 Ft/kg
PIRÍTOTT MANDULÁS GYÖKÉRKENYÉR
500 g, 798 Ft/kg

BOMBA ÁR
339 Ft/10 dkg
AUCHAN NÍVÓ OROSZKRÉM TORTA
3390 Ft/kg

FEDEZD FEL A KARÁCSONY ÖRÖMÉT!

BOMBA ÁR

799 Ft

AUCHAN NÍVÓ JAMÓN SERRANO
100 g, 7 990 Ft/kg

699 Ft

SZERENCSI FALATOK TARTÓSÍTÓSZER-MENTES SZÁRAZKOLBÁSZ
250 g, 2796 Ft/kg

999 Ft

IMKI FOOD MANGALICA PÁROSKOLBÁSZ
csemege vagy csípős,
250 g, 3996 Ft/kg

1299 Ft

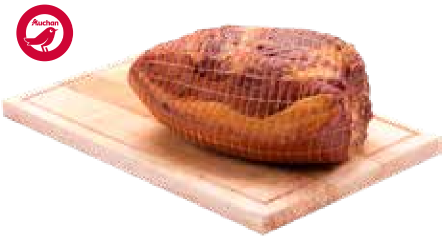
DARNÓ HÚS SZIGETKÖZI LÓKOLBÁSZ VAGY SZIGETKÖZI SZARVAS KOLBÁSZ
250 g, 5196 Ft/kg

1790 Ft

IMKI FOOD MANGALICA FÜSTÖLT CSEMEGE-SZALONNA
Ft/kg

2190 Ft

AUCHAN FÜSTÖLT, KÖTÖZÖTT LAPOCKA
Ft/kg



1999 Ft

PAP KOLBÁSZMŰHELY SZARVAS SZALÁMI
natúr vagy paprikás,
300 g, 6663 Ft/kg

1999 Ft

BUZA PARASZTKOLBÁSZ
csemege vagy csípős,
400 g, 4998 Ft/kg

2490 Ft

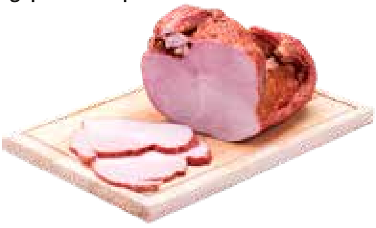
IMKI FOOD MANGALICA ERDÉLYI SZALONNA
Ft/kg, fokhagymás vagy paprikás

2499 Ft

VENISON GUSTO SZÜRKEMARHA SZALÁMI
natúr vagy csípős,
250 g, 9996 Ft/kg

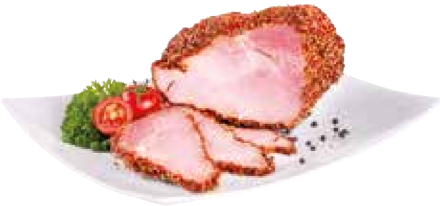
199 Ft/10 dkg

ÖCSI SZATMÁRI FÜSTÖLT-FŐTT, DARABOLT COMBSONKA
1990 Ft/kg,
csemegepultban kapható



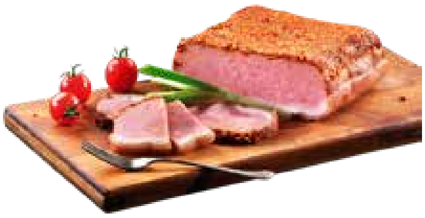
249 Ft/10 dkg

FÜSTÖLT-FŐTT FŰSZERES DIÓSONKA
2490 Ft/kg,
csemegepultban kapható



249 Ft/10 dkg

NÁDUDVARI RAKOTT ERDÉLYI SZALONNA
2490 Ft/kg,
csemegepultban kapható



279 Ft/10 dkg

PRIVÁT HÚS HÁZI ÉRLELT SONKA
2790 Ft/kg,
csemegepultban kapható

PISZTRÁNG LENCSESALÁTÁVAL ÉS MUSTÁRMÁRTÁSSAL

Hozzávalók:

- *2 db pisztráng*
- *1 db citrom*
- *4 gerezd fokhagyma*
- *2 ág rozmaring*
- *1 csipet só, bors*
- *1 kevés olívaolaj*
- *30 dkg vöröslencse*
- *1 kevés babérlevél*
- *1 fej lilahagyma*
- *2 szál friss sárgarépa*
- *2 db zellerszár*
- *15 dkg bacon*
- *2 dl tejszín*
- *2 evőkanál mustár*
- *2 evőkanál magos mustár*
- *5 dkg vaj*
- *1 csipet só, bors, cayenne bors*
- *1 kevés méz*

Éles késsel 3-4 helyen irdaljuk be a hal mindkét oldalát.

Alaposan sózzuk, borsozzuk meg kívül-belül, majd a hasüregbe helyezzünk be citromkarikákat, 2-2 fokhagymagerezdet és egy-egy ág rozmaringot.

Locsoljuk meg olívaolajjal, majd 200 fokra előmelegített sütőben süssük 15 percig. Nagyon figyeljünk rá, mert hamar kiszárad!

A vöröslencsét alapos átmosás után tegyük fel főzni, ha van otthon alaplé, akkor abban, de tökéletes a víz is.

Készítsük el az izesítő csokrot: petrezselyem, babérlevél, fél csillagánizs, zellerszár - keveset mindenből, hogy ne nyomják el egymást. Adjuk hozzá a vöröslencséhez, és főzzük kb. 10 percig. Ha megfőtt, csak utána sózzuk!

Közben vágjuk vékonyra és keskenyre a szeletelt bacont, majd pirítsuk meg a serpenyőben.

Adjuk hozzá és pirítsuk meg a tisztított, és apró kockára vágott zöldségeket, aztán keverjük hozzá a lencséhez.

Melegítsünk fel tejszínt, de vigyázzunk, hogy ne forrjon, mehet hozzá a 2 féle mustár.

Majd a vaj, igény szerint só, bors, cayenne bors és kevés méz.

Kis habverővel jól keverjük el és mehet is a hal mellé.

Tálaljuk a vöröslencsesalátával.

RECEPTAJÁNLÓ

Készítsd el Rákóczi Feri receptjét!

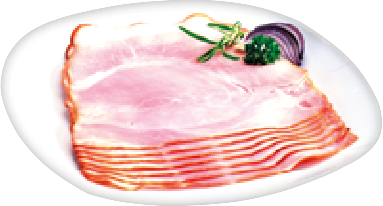
Keresd a receptet és további ötleteinket az **auchan.hu/lefozlek** oldalon!

299 Ft/10 dkg

BEREKHÚS SERTÉS RAKOTT NYELV ASZPIKBAN
2990 Ft/kg,
csemegepultban kapható

349 Ft/10 dkg

KOMÉTA PRÁGAI SONKA VAGY KEMENCÉS SÜLT PRÁGAI SONKA
3490 Ft/kg,
csemegepultban kapható



359 Ft/10 dkg

RÉGIMÓDI MANGALICA PARASZTKOLBÁSZ
3590 Ft/kg, csemege vagy csípős,
csemegepultban kapható

579 Ft/10 dkg

PAP KOLBÁSZMŰHELY MANGALICA SZALÁMI
5790 Ft/kg, csemege vagy csípős,
csemegepultban kapható

699 Ft/10 dkg

VADDISZNÓSZALÁMI
6990 Ft/kg,
csemegepultban kapható

BOMBA ÁR

449 Ft/10 dkg

PAP KOLBÁSZMŰHELY PAPRIKÁS FÜSTÖLT MARHAKOLBÁSZ
4490 Ft/kg,
csemegepultban kapható

FEDEZD FEL A KARÁCSONY ÖRÖMÉT!

GAZDÁTÓL AZ ASZTALIG
Auchan

Tudtad?

Termelői tej termékeink minőségét a **Kék-Fehér Szív Egyesület** is garantálja!

KÉK FEHÉR SZÍV
A Földért, az állatokért, az emberekért

Termelői tejtermékek

A Martontej gazdaságából származó kiváló minőségű **Auchan Prémium** tejtermékeink garantálják a megfelelő környezettudatos és állategészségügyi minőséget!

Az Auchan törekvéseit támogatja a Kék-Fehér Szív Egyesület. A Kék-Fehér Szív Egyesület, mintegy 1500 szakemberből álló, gazdák, tudósok, orvosok és fogyasztók egyesülete, amely 20 éve törekszik ételeink tápértékének és környezeti feltételeinek minőségi javulásáért. Célja, hogy az állatok, az ember és a Föld egészséges ökoszisztémában éljenek egymással. A Martontej 2019-ben elsőként csatlakozott a Kék-Fehér Szív Egyesülethez, így Magyarország is tagja lett a már 15 országban sikeresen működő nemzetközi mozgalomnak.

„A környezettudatos gazdálkodás elkötelezett hívei vagyunk. Állatainkat kizárólag GMO-mentes, lenmaggal kiegészített takarmánnyal etetjük, így nemcsak kimagaslóan jó beltartalmi értékű termékeket tudunk előállítani, de a kevesebb metángáz kibocsátással csökkenteni tudtuk cégünk ökológiai lábnyomát is."

Bodó Ágoston, ügyvezető (vezető tisztségviselő), Martontej Kft.

És amellett, hogy ízletesek, még egészségesebbek is.

Bodó Ágoston
ügyvezető igazgató, Martontej

Termelői tejtermékek

GMO-mentes takarmányon nevelt állatoktól származó tejből készült termékek

Auchan élj, változz, szeress

GAZDÁTÓL AZ ASZTALIG Auchan

Kiemelkedő családi gazdaságunkból származó termékek

389 Ft

AUCHAN PRÉMIUM FRISS TEJ
3,5%, 1 l

359 Ft
2,8%, 1 l

319 Ft
1,5%, 1 l

299 Ft

MARTONTEJ HAZAI UHT TEJ
2,8%, 1 l

ÚJ TERMÉK

439 Ft

AUCHAN PRÉMIUM VAJ
82%, 100 g,
4390 Ft/kg

1499 Ft

AUCHAN PRÉMIUM MASCARPONE
500 ml, 2998 Ft/l

499 Ft

MARTONTEJ HAZAI TÚRÓ
félzsíros,
250 g, 1996 Ft/kg

299 Ft

AUCHAN PRÉMIUM TEJFÖL
25%, 175 g,
1709 Ft/kg

159 Ft

AUCHAN PRÉMIUM ÉLŐFLÓRÁS KEFIR
3,8%, 175 g, 909 Ft/kg

3699 Ft

AUCHAN PRÉMIUM TRAPPISTA SAJT
Ft/kg, egész

3 999 Ft
Ft/kg, darabolt,
sajtpultban kapható

3899 Ft

AUCHAN PRÉMIUM FÜSTÖLT TRAPPISTA SAJT
Ft/kg, egész

4 199 Ft
Ft/kg, darabolt,
sajtpultban kapható

4499 Ft

AUCHAN FÜSTÖLT GOMOLYA SAJT
Ft/kg, többféle

BOMBA ÁR

389 Ft

AUCHAN PRÉMIUM FRISS TEJ
3,5%, 1 l

199 Ft

ABAÚJ KAUKÁZUSI KEFIR VAGY ÍRÓ
450 g, 442 Ft/kg

239 Ft

AUCHAN NÍVÓ RÉTEGES JOGHURT
többféle,
200 g, 1195 Ft/kg

329 Ft

HULALA HABALAPANYAG
200 ml, 1645 Ft/l
549 Ft
500 ml, 1098 Ft/l

359 Ft

MEGGLE FŐZŐTEJSZÍN
10%, 500 ml, 718 Ft/l
499 Ft
20%, 500 ml, 998 Ft/l

529 Ft

PROACTIV CSÉSZÉS MARGARIN
kétféle, 250 g, 2116 Ft/kg

579 Ft

KISTELEKI JUHTÚRÓ
tömlős, 200 g, 2895 Ft/kg

739 Ft

HAJDÚ LABNITA
Oriental vagy Libanoni,
500 g, 1478 Ft/kg

739 Ft

AUCHAN NÍVÓ VANÍLIAKRÉM ÜVEGPOHÁRBAN
4x100 g, 1848 Ft/kg

739 Ft

AUCHAN NÍVÓ KARAMELLKRÉM ÜVEGPOHÁRBAN
4x100 g, 1848 Ft/kg

949 Ft

AUCHAN PRÉMIUM ÉTCSOKOLÁDÉS MOUSSE
2x90 g, 5272 Ft/kg

949 Ft

AUCHAN TIRAMISU
4x80 g, 2966 Ft/kg

999 Ft

AUCHAN MMM! BEURRE ROUL BARAT DOUX VAJ
natúr, 250 g, 3996 Ft/kg

FAGYASZTOTT TERMÉKEK

-25%
eredeti ár: ~~399 Ft~~
299 Ft

LEDO LEVELES TÉSZTA
500 g, 598 Ft/kg

449 Ft

GESZTENYÉS DESSZERT
fűszeres narancsos, kókuszos, aszalt gyümölcsös vagy kandírozott narancsos, 200 g, 2 245 Ft/kg

-32%
eredeti ár: ~~739 Ft~~
499 Ft

NATÚR GESZTENYEMASSZA
többféle, 250 g, 1 996 Ft/kg

699 Ft

LEDO PRÉMIUM RÉTES
többféle, 500 g, 1 398 Ft/kg

1299 Ft

AUCHAN ERDEI GOMBAKEVERÉK
450 g, 2 887 Ft/kg

1299 Ft

NÁDUDVARI PANÍROZOTT HARCSASZELET
350 g, 3 711 Ft/kg

-20%

MINDEN 190/240/245/250 G-OS AUCHAN VENDÉGVÁRÓ FALATOK MÁRTÁSSAL
A polcon feltüntetett ár már tartalmazza a kedvezményt!

-22%
eredeti ár: ~~1799 Ft~~
1399 Ft

AUCHAN VÖRÖS MÁRNA
300 g, 4 663 Ft/kg

-17%
eredeti ár: ~~1699 Ft~~
1399 Ft

ROYAL TONHALSTEAK
250 g, 5 596 Ft/kg
SÜLLŐFILÉ
350 g, 3 997 Ft/kg

-19%
eredeti ár: ~~2599 Ft~~
2099 Ft

VADEX SZARVASRAGU VAGY MUFLONRAGU
1 kg

2299 Ft

AUCHAN TRÓPUSI NYELVHAL
500 g, 4 598 Ft/kg

-17%
eredeti ár: ~~3499 Ft~~
2899 Ft

ROZMÁR ELŐFŐZÖTT GARNÉLAFAROK
400 g, 7 248 Ft/kg

BOMBA ÁR
-10%
eredeti ár: ~~999 Ft~~
899 Ft

BALATONBOGLÁRI HALÁSZLÉ KESZEGBŐL
1000 g

FEDEZD FEL A KARÁCSONY ÖRÖMÉT!

BOMBA ÁR

209 Ft

AUCHAN MOZZARELLA
100 g, 2090 Ft/kg

229 Ft
MINI MOZZARELLA
100 g, 2290 Ft/kg

349 Ft

TOLLE SZELETELT SAJT
többféle,
125 g, 2792 Ft/kg

399 Ft

PHILADELPHIA SZENDVICSKRÉM
többféle, 125 g, 3192 Ft/kg

429 Ft

LEERDAMMER SZELETELT SAJT
többféle, 80/100 g,
5363/4290 Ft/kg

459 Ft

TIHANY ÍNYENC CAMEMBERT SAJT
többféle, 125 g, 3672 Ft/kg

439 Ft

MINI BABYBEL SAJT
többféle, 4x20 g,
5488 Ft/kg

1689 Ft

TOLLE TRAPPISTA SAJT
Ft/kg, egész

1489 Ft

MIZO TRAPPISTA SAJT
6 hetes érlelésű,
700 g, 2127 Ft/kg

2299 Ft

KISTELEKI JUHTÚRÓ
Ft/kg, **sajtpultban kapható**

2199 Ft

MAASDAMER VAGY GOUDA DARABOLT SAJT
Ft/kg

2699 Ft

KARAVÁN SAJT
Ft/kg, többféle,
sajtpultban kapható

2899 Ft

PANNÓNIA EMENTÁLI SAJT
1 kg

3399 Ft

TIHANY BRIE SAJT
Ft/kg, natúr,
sajtpultban kapható

3599 Ft
medvehagymás,
sajtpultban kapható

3399 Ft

MIZO MÁRVÁNYSAJT
Ft/kg,
sajtpultban kapható

GLUTÉNMENTES LINZER

Hozzávalók:

- *280 g gluténmentes kenyérliszt (az Auchanban kapható It's us miklos universal mix / Schär mix B liszt)*
- *150 g Auchan sütőmargarin*
- *80 g Auchan porcukor*
- *1 db „M"-es méretű tojás*
- *7 g vaníliás cukor*
- *rizsliszt*
- *savanykás lekvár*
- *porcukor*

Egy tálban keverjük össze a lisztet és a cukrokat, majd morzsoljuk el a margarinnal.

Adjuk hozzá a tojást, és gyors mozdulatokkal gyúrjunk egynemű, rugalmas tésztát.

A tésztát rizsliszttel meghintett felületen nyújtsuk kb. 2 mm vastagra. Amennyiben hagyományos linzert készítünk belőle, akkor ugyanannyi lyukas és teli formát szaggassunk.

Tegyük a linzer alapokat sütőpapírral bélelt tepsibe, és 180 fokra előmelegített sütőben 10-12 perc alatt süssük készre. Sütésnél mindig a tészta színét figyeljük, vigyázzunk, hogy ne süssük túl. A linzerünk akkor igazán szép és étvágygerjesztő, ha világos színű marad.

A kihűlt linzereket töltsük meg a kedvenc, savanykás lekvárunkkal. A lyukas tetőket fektessük egymás mellé, és szitáljuk meg porcukorral. A teli lapok közepére tegyünk egy kiskanálnyi lekvárt, és helyezzük rájuk a porcukros tetőket.

RECEPTAJÁNLÓ

Készítsd el Kohári Éva receptjét!

Keresd a recepteket az **auchan.hu/receptek/glutenmentes-receptek** oldalon!

-22%
eredeti ár: ~~449 Ft~~
349 Ft

DR. OETKER CREME VEGA
150 g, 2327 Ft/kg

399 Ft

ALPRO RIZS FŐZŐKRÉM
250 ml, 1596 Ft/l

499 Ft
KÓKUSZ FŐZŐKRÉM
250 ml, 1996 Ft/l

-16%
eredeti ár: ~~599 Ft~~
499 Ft

MAGIC MILK LAKTÓZMENTES UHT TEJSZÍN
30%, 500 ml,
998 Ft/l

739 Ft

AUCHAN NÍVÓ BIO TOJÁS
méret: M-L, 10 db, 530 g
73,90 Ft/db
1 394 Ft/kg

BIO

-10%
eredeti ár: ~~669 Ft~~
599 Ft

BARBARA GLUTÉNMENTES TÉSZTA
többféle,
200 g, 2995 Ft/kg

349 Ft

MIZO LAKTÓZMENTES TEJFÖL
330 g, 1058 Ft/kg
999 Ft
800 g, 1249 Ft/kg

-31%
eredeti ár: ~~1599 Ft~~
1099 Ft

VIVERA VEGÁN HÚSHELYETTESÍTŐ KÉSZÍTMÉNY
többféle, 175/210 g,
6280/5233 Ft/kg

1299 Ft

SCHÄR B VAGY C LISZTKEVERÉK
1 kg

BOMBA ÁR
-13%
eredeti ár: ~~299 Ft~~
259 Ft

AUCHAN LAKTÓZMENTES VAJ
80%, 100 g, 2590 Ft/kg

FEDEZD FEL A KARÁCSONY ÖRÖMÉT!

GAZDÁTÓL AZ ASZTALIG Auchan

Tudtad?

A francia Auchan csokoládé gyártója a Cémoi. A Cémoi Transzparens Kakaótermesztés programja biztosítja, hogy ültetvényeiken fenntartható módon történik a termesztés. A Cémoi családi vállalkozásként működő csokoládé gyártó cég:

- gondosan válogatják a kakaóbabokat, ezzel biztosítják a megfelelő minőséget és aroma tulajdonságokat,
- garantált nyomonkövethetőséget biztosítanak,
- rendszeresen ellenőrzik a teljes beszállítói láncot,
- fenntartható termesztésből származik a kakaó: harcolnak az erdőirtások ellen, erdőirtás nélkül optimalizálják a hozamot, rendszeresen megújítják az ültetvényt, az agroerdészetet részesítik előnyben, figyelmet fordítanak a természeti értékek megőrzésére,
- maga a csokoládé gyártó mindennapi szinten jelen van a kakaóültetvény helyszínén.

Jelentősen javítják munkavállalóik életminőségét: egészségügyi segítségnyújtást, felelősségvállalást, gyerekek iskoláztatását, a vízhez való hozzáférést biztosítják a lakosság számára.

Nemzetközi prémium termék.

Az Auchan csokoládé gyártója a Transzparens Kakaótermesztés program megalkotója.

GAZDÁTÓL AZ ASZTALIG
Auchan

Nemzetközi prémium termék.

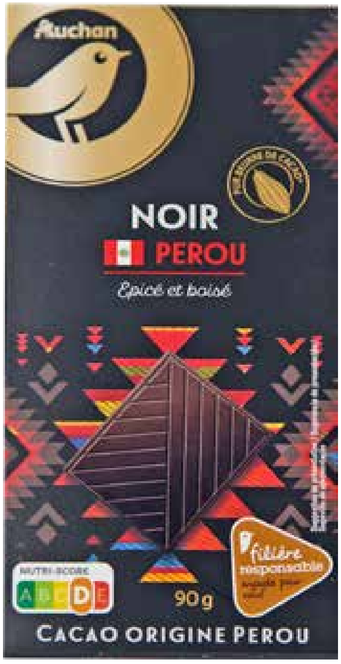
Auchan
élj, változz, szeress

Garantált nyomonkövethetőség, ellenőrzött minőség.

Fenntartható termelésből származó kakaóbabból.

499 Ft

AUCHAN PRÉMIUM ÉTCSOKOLÁDÉ - PERU
75% kakaótartalom,
90 g, 5544 Ft/kg



339 Ft

AUCHAN PRÉMIUM ÉTCSOKOLÁDÉ
72% kakaótartalom,
100 g, 3390 Ft/kg

499 Ft

AUCHAN PRÉMIUM ÉTCSOKOLÁDÉ - DOMINIKAI KÖZTÁRSASÁG
90 g, 5544 Ft/kg

549 Ft

AUCHAN PRÉMIUM ÉTCSOKOLÁDÉ - TRÜFFEL
150 g, 3660 Ft/kg

FEDEZD FEL A KARÁCSONY ÖRÖMÉT!

BOMBA ÁR

999 Ft

BELGIAN ORIGINAL TRÜFFEL
200 g, 4995 Ft/kg

549 Ft

RITTER SPORT CSOKOLÁDÉ
többféle, 100 g, 5490 Ft/kg

1199 Ft

TOFFIFEE
250 g, 4796 Ft/kg

1299 Ft

RAFFAELLO DESSZERT
260 g, 4996 Ft/kg

1049 Ft

GIOTTO CINNAMON STAR
154 g, 6812 Ft/kg

1699 Ft

LINDT NUXOR DARK VAGY MILK
165 g, 10 297 Ft/kg

1699 Ft

GRAND FERRERO ROCHER MILK
125 g, 13 592 Ft/kg

21999 Ft

PRÉMIUM AJÁNDÉKKOSÁR
Ft/db

-16%
eredeti ár: ~~359 Ft~~
299 Ft

VERBENA MINI KEKSZ
többféle,
90 g, 3322 Ft/kg

329 Ft

DR GERARD ROLLS ROLLS OSTYARÚD
többféle,
160 g, 2056 Ft/kg

319 Ft

DETKI HÁZTARTÁSI KEKSZ VAGY DARÁLT HÁZTARTÁSI KEKSZ
500 g, 638 Ft/kg

219 Ft

AUCHAN CSOKOLÁDÉBA MÁRTOTT GYÜMÖLCS-TÖLTELÉKES PUSZEDLI
200 g, 1095 Ft/kg

899 Ft

LIPTON EARL GREY TEA
50x1,5 g, 11 987 Ft/kg
YELLOW LABEL TEA
50x2 g, 8 990 Ft/kg

1 399 Ft
LIPTON EARL GREY TEA
100x1,5 g, 9 327 Ft/kg
YELLOW LABEL TEA
100x2 g, 6 995 Ft/kg

999 Ft

LOYD GYÜMÖLCSTEA AJÁNDÉKCSOMAG POHÁRRAL
Ft/csomag, 74/80 g,
13 500/12 488 Ft/kg

-16%
eredeti ár: ~~1199 Ft~~
999 Ft

SEGAFREDO DOLCE GUSTO KOMPATIBILIS KÁVÉKAPSZULA
Costa Rica, Brasil vagy Peru, 10 db/doboz,
75 g, 13 320 Ft/kg

1599 Ft

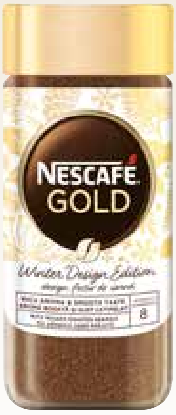
LAVAZZA CREMA E GUSTO ŐRÖLT KÁVÉ
2x250 g, 3198 Ft/kg

1999 Ft

BIALETTI PERFETTO ŐRÖLT KÁVÉ
Ft/db, többféle,
250 g, 7 996 Ft/kg

2349 Ft

NESCAFÉ GOLD WINTER EDITION
200 g, 11 745 Ft/kg



2299 Ft

TCHIBO CAFISSIMO VANÍLIA-KARAMELL
2x12 db/doboz,
174 g, 13 213 Ft/kg

2999 Ft

PELLINI TOP ŐRÖLT KÁVÉ DÍSZDOBOZBAN
250 g, 11 996 Ft/kg
PELLINI ESPRESSO VIVACE SZEMES KÁVÉ
500 g, 5 998 Ft/kg

4899 Ft

VERGNANO GRANAROMA SZEMES KÁVÉ
1000 g

-13%
eredeti ár: ~~4990 Ft~~
4299 Ft

TCHIBO CAFISSIMO CELEBRATION BOX
30 db/doboz,
226,9 g, 18 947 Ft/kg

-11%
eredeti ár: ~~899 Ft~~
799 Ft

COMPLETA KÁVÉKRÉMPOR
2x200 g, 1998 Ft/kg

BOMBA ÁR
999 Ft

PICKWICK TEAVÁLOGATÁS ÜNNEPI DOBOZBAN
Ft/doboz, 42 g

FEDEZD FEL A KARÁCSONY ÖRÖMÉT!

BOMBA ÁR

-23%
eredeti ár: ~~459 Ft~~
349 Ft

BOCI SÜTÉSI ÉTCSOKOLÁDÉ
180 g, 1939 Ft/kg

99 Ft

DR. OETKER BOURBON VANÍLIÁS CUKOR
8 g

249 Ft

DR. OETKER DEKOR
többféle, 30 g

-21%
eredeti ár: ~~445 Ft~~
349 Ft

DR. OETKER FEKETE KAKAÓPOR SÜTÉSHEZ
70 g, 4986 Ft/kg

399 Ft

DR. OETKER ÉT TORTABEVONÓ
100 g, 3990 Ft/kg

799 Ft

DR. OETKER DÍSZÍTŐ CUKORMÁZ
kétféle, 140 g, 5707 Ft/kg

869 Ft

DR. OETKER DEKOR TOLL
kétféle, 76 g, 11434 Ft/kg

EGGNOG

Ez egy mára már nagyon észak-amerikai, helyben szinte kötelező karácsonyi édes-krémes-alkoholos ital, aminek európai gyökereiért bizony egészen a 17. századi Kelet-Angliáig kéne időutaznunk. De nem biztos, hogy megérné, hiszen semmi bizonyíték nincs rá, hogy a hajdanán volt változat is van ennyire finom, mint amit most Dórával közösen elkészíthettek. Persze, ha van egy időgépetek, akkor szóljatok!

Hozzávalók:

- *6 db tojássárgája*
- *12 dkg cukor*
- *1 db vaníliarúd*
- *1 l tej (min. 2,8%)*
- *2,5 dl tejszín*
- *2 dl vodka*
- *0,5 dl narancslikőr*
- *1 db narancs reszelt héja*
- *1 teáskanál reszelt szerecsendió*
- *1 teáskanál fahéj*

A tojások sárgáját elektromos keverővel fehéredésig keverjük a cukorral és a vanília rúd kikapart magjaival.

A tejet és a tejszínt egy lábasban forráspontig melegítjük.

A meleg tej felét hozzáöntjük a kikevert tojássárgához, elkeverjük.

Visszaöntjük a lábasba, és állandó keverés mellett kb. 4-5 percig főzzük. Nagyon fontos, hogy ne forraljuk, különben kicsapódik a tojás.

Levesszük a tűzről, és hozzáadjuk az alkoholt. (Vodka és narancslikőr helyett készíthetjük 2 dl whiskyvel is.)

Belereszeljük a narancshéjat. (A whiskys változatot nem kell.)

Hűtőben 2-3 napig érlelhetjük - minél több benne az alkohol, annál tovább eláll, hidegen fogyasztva is mennyei.

RECEPTAJÁNLÓ

Készítsd el Havas Dóra receptjét!
Keresd a receptet és további ötleteinket az **auchan.hu/lefozlek** oldalon!

169 Ft

SWEET FAMILY PORCUKOR
500 g, 338 Ft/kg

-23%
eredeti ár: ~~129 Ft~~
99 Ft

MAXAROMA ÉTELSZÍNEZÉK VAGY AROMA
többféle, 30 ml

-23%
eredeti ár: ~~259 Ft~~
199 Ft

SZERENCSI TORTADARA
kétféle,
70 g, 2843 Ft/kg

299 Ft

RUF MARLENKA VANÍLIÁS-MÉZES PUDINGPOR
37 g
CSOKOLÁDÉS-MÉZES PUDINGPOR
42 g

429 Ft

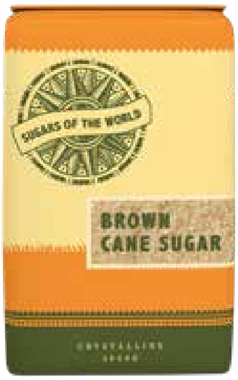
SZERENCSI SÜTÉSÁLLÓ CSOKOLÁDÉ KOCKA
90 g, 4767 Ft/kg

-20%
eredeti ár: ~~549 Ft~~
439 Ft

PACO DIÓS VAGY MÁKOS TÖLTELÉK
250 g, 1756 Ft/kg

-10%
eredeti ár: ~~559 Ft~~
499 Ft

KORONÁS BARNA NÁD KRISTÁLYCUKOR
1000 g



-35%
eredeti ár: ~~769 Ft~~
499 Ft

GOLD PACK SZELETELT MANDULA
100 g, 4990 Ft/kg

BOMBA ÁR
-12%
eredeti ár: ~~569 Ft~~
499 Ft

NAGYI TITKA SÜTEMÉNYLISZT
extra finom vagy kelt tészta,
2 kg, 250 Ft/kg

629 Ft

KOTÁNYI ÉDES MALOM
többféle, 53/62/70/74 g,
11 868/10 145/8 986/8 500 Ft/kg

-33%
eredeti ár: ~~1059 Ft~~
699 Ft

CZUKI VANILLINCUKOR
1000 g

899 Ft

SZERENCSI ÉTCSOKOLÁDÉ PASZTILLA ÉS FEHÉRCSOKOLÁDÉ PASZTILLA
2x90 g, 4994 Ft/kg

-11%
eredeti ár: ~~1299 Ft~~
1149 Ft

NESTLÉ NESQUIK SZIRUP
300 ml, 3830 Ft/l

VÖRÖSBOROS, CSOKOLÁDÉS KUGLÓF

Havas Dóra receptje

Tálalás: 4 főre
Elkészítési idő: 90 perc

Borral főzni a magyar konyhában sem ördögtől való dolog. Sőt! Rengeteg magyar ételhez használunk alapanyagként bort. Sütni viszont egyáltalán nem szokványos dolog. Pedig, ha ezt a mennyei kuglóf receptet kipróbáljátok, biztos rá fogtok kattanni!

HOZZÁVALÓK

30 dkg vaj
30 dkg cukor
5 db tojás
5 db extrafriss tojás
2 evőkanál vanília kivonat
2 teáskanál cukrozatlan kakaópor
2,5 dl száraz vörösbor
15 dkg Auchan 64%-os Gazdától az Asztalig étcsokoládé
37,5 dkg finomliszt
1 csomag sütőpor
1 csipet só

ELKÉSZÍTÉS

1. A csokoládét vízgőz felett felolvasztjuk. Hagyjuk langyosra hűlni.
2. A vajat a cukorral habosra keverjük. Egyenként hozzákeverjük a tojásokat, majd a vaníliát is és alaposan elkeverjük. Hozzáadjuk a lehűlt csokoládét és elkeverjük ezt is.
3. A lisztet összekeverjük a kakaóval, sóval és a sütőporral.
4. Ezután váltakozva beledolgozzuk a bort és a lisztes keveréket.
5. Kivajazott, kilisztezett kuglófformába tesszük és 180 fokra előmelegített sütőben kb. 1 óra alatt készre sütjük. Akkor jó, ha nem tapad a fogpiszkálóra, ha megszúrjuk. Fontos, hogy ne száradjon ki a tészta!
6. A formában hagyjuk langyosra hűlni, majd borítsuk ki. Szórjuk meg porcukorral, hidegen, szeletekre vágva fogyasztjuk.

MÁLNÁS BROWNIE GLUTÉN- ÉS TEJMENTESEN

Kohári Éva receptje

Tálalás: 4 főre
Elkészítési idő: 40 perc

Egy igazi brownie nem a szépségéről híres. Egy igazi brownie akkor az igazi, ha tocsog a csokitól, ha ragacsos a belseje, ettől természetesen nem lehet szépen szeletelni, de gyorsan bújtassuk a nem túl mutatós, de annál finomabb, forró süteményszeletet egy nagy gombóc fagyi alá. Na, pont így lesz tökéletes a brownie, és csak hab a tortán, ha sütés előtt szórunk a csokis masszára jó sok málnát is. Ettől még szaftosabb és ellenállhatatlanabb lesz.

HOZZÁVALÓK

320 g glutén- és tejmentes étcsokoládé
250 g Auchan margarin
3 db Auchan tojás
250 g nádcukor
1 csomag Auchan vaníliás cukor
12 g sütőpor
120 g Auchan bio rizsliszt
200 g friss vagy fagyasztott málna

ELKÉSZÍTÉS

1. A csokoládét törjük kisebb darabokra és gőz fölött olvasszuk fel a margarinnal.
2. A tojást verjük habosra a cukorral, és öntsük hozzá az olvasztott csokit. Vigyázzunk, ne legyen forró a csokis margarin, mert sült tojást készíthetünk igen könnyen.
3. A lisztet keverjük össze a sütőporral, a vaníliás cukorral és keverjük a csokis masszához.
4. Egy kb. 15x20 cm-es tepsit béleljünk ki sütőpapírral, és simítsuk bele a masszát. Szórjuk meg gazdagon málnával.
5. 170 fokra előmelegített sütőben kb. 40-45 perc alatt süssük készre.

Nem számít, hogy vízgőz felett olvasztjuk fel, főzés nélkül vagy kevergetve főzzük a lényeg, hogy szép fényes legyen és szétterüljön a süteményen.

519 Ft

AUCHAN NÍVÓ
FŐZŐ TEJCSOKOLÁDÉ
170 g, 3053 Ft/kg

549 Ft

AUCHAN NÍVÓ
FŐZŐ ÉTCSOKOLÁDÉ
64%, 200 g, 2745 Ft/kg

FEDEZD FEL A KARÁCSONY ÖRÖMÉT!

BOMBA ÁR

1849 Ft

BERTOLLI EXTRA SZŰZ OLÍVAOLAJ
többféle, 500 ml, 3698 Ft/l

749 Ft

VÉNUSZ FŰSZEROLAJ
többféle, 250 ml, 2996 Ft/l

-23%
eredeti ár: ~~1699 Ft~~
1299 Ft

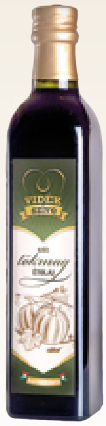
COCO24 KÓKUSZOLAJ
1 l

-18%
eredeti ár: ~~1849 Ft~~
1499 Ft

ONDOLIVA NAPRAFORGÓ-ÉTOLAJ ÉS EXTRA SZŰZ OLÍVAOLAJ KEVERÉK
1 l

-16%
eredeti ár: ~~4199 Ft~~
3499 Ft

VIDÉK SZÍVE TÖKMAG ÉTOLAJ
500 ml, 6998 Ft/l



4799 Ft

MONINI EXTRA SZŰZ OLÍVAOLAJ
2 l, 2400 Ft/l

-10%
eredeti ár: ~~559 Ft~~
499 Ft

AUCHAN MMM! TÁRKONYOS MUSTÁR
210 g, 2376 Ft/kg

-14%
eredeti ár: ~~699 Ft~~
599 Ft

AUCHAN MMM! CITROMOS MAJONÉZ
125 g, 4792 Ft/kg

599 Ft

KOCH TEJSZÍNES NARANCSOS VAGY ÁFONYÁS TORMAKRÉM
135 g, 4437 Ft/kg

2799 Ft

BUFFALO RED SZÓSZ AJÁNDÉKCSOMAG
tartalma: cayenne pepper csípős paprika szósz 250 ml, édes-csípős paprika szósz 250 ml és palacsinta szirup 250 ml

999 Ft

KAIJA TONHALFILÉ
extra szűz olívaolajban, citromos és zöldborsos olajban vagy növényi olajban, 160/104 g, 6244/9606 Ft/kg

2999 Ft

SÜTEMÉNY FŰSZERVÁLOGATÁS
tartalma: őrölt zöld kardamom, narancsvirág, bourbon vaníliás cukor, őrölt citromhéj és mézes sütemény fűszer, 5 db/csomag, 120 g

-11%
eredeti ár: ~~609 Ft~~
539 Ft

ŐRÖLT PAPRIKA
I. osztályú, édes,
150 g, 3 593 Ft/kg

949 Ft

PONTI GLASSA MÁLNÁVAL
250 g, 3796 Ft/kg

1999 Ft

DUC DE GASCOGNE FRANCIA PÁSTÉTOM VÁLOGATÁS
3x65 g, 10 251 Ft/kg

4399 Ft

LIBAMÁJ PARFÉ
145 g, 30 338 Ft/kg

1999 Ft

JULIUS MEINL INSTANT CSOKOLÁDÉS ITALPOR
300 g, 6663 Ft/kg

3499 Ft

PIACELLI PANETTONE
750 g,
4665 Ft/kg

-11%
eredeti ár: ~~1699 Ft~~
1499 Ft

MONTY BOJANGLES FRANCIA TRÜFFEL KÜLÖNLEGESSÉG
többféle, 100 g,
14 990 Ft/kg

-16%
eredeti ár: ~~2999 Ft~~
2499 Ft

ORIENTAL KANDY'S BAKLAVA
550 g, 4544 Ft/kg
KATAFI
600 g, 4165 Ft/kg

3799 Ft

LES COOKIES DE LA MÉRE POULARD FRANCIA OMLÓS KEKSZ
karamellás-almadarabos
vagy csokoládés,
400 g, 9498 Ft/kg

-12%
eredeti ár: ~~799 Ft~~
699 Ft

PIACELLI AMARETTINI
200 g, 3495 Ft/kg

-30%

MINDEN MUTTI PARADICSOM TERMÉK
A polcon feltüntetett
ár már tartalmazza a
kedvezményt!

-13%
eredeti ár: ~~2199 Ft~~
1899 Ft

FLYING GOOSE SZÓSZ
többféle, 455 ml, 4174 Ft/l

BOMBA ÁR
1999 Ft

AGRISICILIA CITROM VAGY NARANCS KRÉM
200 g, 9995 Ft/kg

2 299 Ft

PISZTÁCIA VAGY CSOKOLÁDÉS MOGYORÓKRÉM
200 g, 11 495 Ft/kg

FEDEZD FEL A KARÁCSONY ÖRÖMÉT!

BOMBA ÁR
5999 Ft

JÄGERMEISTER DÍSZDOBOZBAN
1 l + 15 db műanyag pohár

-46%
eredeti ár: ~~7 999 Ft~~
4299 Ft

MAGNA CUM LAUDE MAX OPYYUM LIKŐR
0,5 l, 8 598 Ft/l

-14%
eredeti ár: ~~4 999 Ft~~
4299 Ft

TATRATEA MINI KOLLEKCIÓ DÍSZDOBOZBAN
4x0,04 l, 26 869 Ft/l

-14%
eredeti ár: ~~5 999 Ft~~
5149 Ft

ZWACK UNICUM DÍSZDOBOZBAN
Ft/doboz, többféle, 0,7 l, 7 356 Ft/l
+ 2 db pohár

-23%
eredeti ár: ~~6 499 Ft~~
4999 Ft

MOZART CHOCOLATE CREAM LIKŐR DÍSZDOBOZBAN
0,5 l, 9 998 Ft/l + pohár

5799 Ft

BAILEYS SALTED CARAMEL DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 8 284 Ft/l + 6 db trüffel

5149 Ft

APEROL + CINZANO PRO-SPRITZ CSOMAG
0,7 l + 0,75 l

4299 Ft

MAGNA CUM LAUDE ARANY DIÓ LIKŐR DÍSZDOBOZBAN
0,5 l, 8 598 Ft/l
+ 2 db pohár

5 499 Ft
MAGNA CUM LAUDE MAX MÁK LIKŐR DÍSZDOBOZBAN
0,5 l, 10 998 Ft/l

-34%
eredeti ár: ~~12 999 Ft~~
8499 Ft

TATRATEA LIKŐR DÍSZDOBOZBAN
52%, 0,7 l, 12 141 Ft/l
+ 2 db pohár

9 299 Ft
TATRATEA LIKŐR DÍSZDOBOZBAN
62%, 0,7 l, 13 284 Ft/l
+ 2 db pohár

9699 Ft

ZWACK UNICUM RISERVA LIKŐR PAPÍR DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 13 856 Ft/l

-14%
eredeti ár: ~~5499 Ft~~
4729 Ft

RÉZANGYAL PÁLINKA DÍSZDOBOZBAN
többféle, 0,35 l, 13 511 Ft/l
+ 2 db pohár

4899 Ft

FINLANDIA VODKA DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 6 999 Ft/l
+ 2 db pohár

4849 Ft

FINLANDIA VODKA + KINLEY CSOMAG
0,7 l + 4x0,25 l

-18%
eredeti ár: ~~6499 Ft~~
5299 Ft

SIERRA SILVER TEQUILA DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 7 570 Ft/l
+ pohár

-29%
eredeti ár: ~~7499 Ft~~
5299 Ft

STROH RUM DÍSZDOBOZBAN
80%, 0,5 l, 10 598 Ft/l

-20%
eredeti ár: ~~7499 Ft~~
5999 Ft

MÁRKHÁZI IRSAI OLIVÉR, SZILVA VAGY MEGGY PÁLINKA DÍSZDOBOZBAN
0,5 l, 11 998 Ft/l + pohár

8499 Ft

DIPLOMÁTICO RUM MANTUANO
0,7 l, 12141 Ft/l
+ 0,05 l-es mini üveg

-29%
eredeti ár: ~~16 999 Ft~~
11999 Ft

BELUGA NOBLE VODKA DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 17 141 Ft/l
+ pohár

BOMBA ÁR
-23%
eredeti ár: ~~8489 Ft~~
6499 Ft

BOMBAY SAPPHIRE GIN DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 9 284 Ft/l + pohár

12499 Ft

BELUGA HUNTING BERRY VODKA DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 17 856 Ft/l
+ pohár
BELUGA HUNTING HERBAL DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 17 856 Ft/l
+ pohár

6299 Ft

BEEFEATER LONDON DRY VAGY PINK GIN
0,7 l, 8 999 Ft/l
+ 2 db pohár

9999 Ft

CITADELLE GIN DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 14 284 Ft/l
+ pohár

11999 Ft

GIN MARE LANTERC PAK
0,7 l, 17 141 Ft/l

BOMBA ÁR

12999 Ft

JAMESON BLACK BARREL WHISKEY DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 18 570 Ft/l
+ 2 db pohár

5499 Ft

JIM BEAM WHITE WHISKEY DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 7 856 Ft/l
+ pohár

5999 Ft
JIM BEAM WHITE WHISKEY DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 8 570 Ft/l
+ 2 db pohár

5329 Ft

JOHNNIE WALKER RED LABEL WHISKY PAPÍR DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 7 613 Ft/l
+ 2 db pohár

-26%
eredeti ár: ~~8 789 Ft~~
6499 Ft

JAMESON ÍR WHISKEY DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 9 284 Ft/l
+ 2 db pohár

6999 Ft

JIM BEAM BLACK WHISKEY DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 9 999 Ft/l
+ pohár

-31%
eredeti ár: ~~10 999 Ft~~
7499 Ft

HANKEY BANNISTER 12 ÉVES SKÓT WHISKY DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 10 713 Ft/l

-11%
eredeti ár: ~~8 499 Ft~~
7489 Ft

JACK DANIEL'S TENNESSEE, HONEY, APPLE VAGY FIRE WHISKEY DÍSZDOBOZBAN
Ft/doboz, 0,7 l, 10 699 Ft/l
+ pohár

8989 Ft

MAKER'S MARK WHISKY DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 12 841 Ft/l
+ 2 db pohár

10989 Ft

TEELING SMALL BATCH WHISKEY DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 15 699 Ft/l

12999 Ft

JURA 10 ÉVES SINGLE MALT WHISKY DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 18 570 Ft/l
+ 2 db pohár

-18%
eredeti ár: ~~16 999 Ft~~
13789 Ft

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY GITÁR DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 19 699 Ft/l

10989 Ft

JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK WHISKEY DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 15 699 Ft/l
+ pohár

15989 Ft

JACK DANIEL'S SINGLE BARRELL WHISKEY
0,7 l, 22 841 Ft/l
+ pohár

-22%
eredeti ár: ~~44 999 Ft~~
34999 Ft

HIGHLAND QUEEN 1561 30 ÉVES WHISKY DÍSZDOBOZBAN
0,7 l, 49 999 Ft/l

4499 Ft

GRAND TOKAJ CLASSIC ASZÚ DÍSZDOBOZBAN
5 puttonyos,
0,5 l, 8 998 Ft/l

-31%
eredeti ár: ~~7 299 Ft~~
4999 Ft

BABITS TOKAJI ASZÚ
6 puttonyos,
0,5 l, 9 998 Ft/l

4999 Ft

SIMKO-EVINOR TOKAJI ASZÚ
6 puttonyos,
0,5 l, 9 998 Ft/l

7499 Ft

DISZNÓKŐ TOKAJI ASZÚ DÍSZDOBOZBAN
5 puttonyos,
0,5 l, 14 998 Ft/l

2349 Ft

BLUE NUN PEZSGŐ
többféle, 0,75 l, 3132 Ft/l

3 989 Ft
BLUE NUN PEZSGŐ DÍSZDOBOZBAN
többféle, 0,75 l, 5 319 Ft/l
+ pohár

2899 Ft

GARAMVÁRI VINCENT EXTRA DRY VAGY TOKAJI FURMINT BRUT PEZSGŐ
0,75 l, 3 865 Ft/l

-30%
eredeti ár: ~~5 299 Ft~~
3699 Ft

CODORNIU SELECTION RAVENTOS PEZSGŐ DÍSZDOBOZBAN
Ft/db, 0,75 l, 4 932 Ft/l

4999 Ft

ZONIN PROSECCO CUVÉE PININFARINA
0,75 l, 6 665 Ft/l
+ 2 db pohár

BOMBA ÁR
12889 Ft

KREINBACHER EXTRA DRY MAGNUM DÍSZDOBOZBAN
1,5 l, 8 593 Ft/l

1,5 l

4999 Ft

TELEKI TRADÍCIÓ 1881 PINOT NOIR ROSÉ BRUT DÍSZDOBOZBAN
0,75 l, 6 665 Ft/l
+ pohár

8499 Ft

GARAMVÁRI EVOLUTION ROSÉ BRUT MAGNUM
1,5 l, 5 666 Ft/l

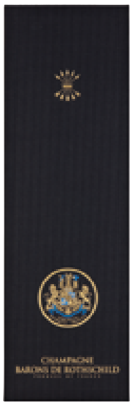
1,5 l

13999 Ft

G.H. MUMM CORDON ROUGE VAGY CORDON ROUGE ROSÉ FRANCIA CHAMPAGNE
Ft/db, 0,75 l,
18 665 Ft/l

-23%
eredeti ár: ~~25 999 Ft~~
19999 Ft

BARONS DE ROTHSCHILD CHAMPAGNE DÍSZDOBOZBAN
0,75 l, 26 665 Ft/l



FEDEZD FEL A KARÁCSONY ÖRÖMÉT!

BOMBA ÁR

29999 Ft

GERE ATTILA PRÉMIUM VÁLOGATÁS FA DÍSZDOBOZBAN

Gere Attila Cabernet Sauvignon 2018 Villány, Gere Attila Cabernet Sauvignon Barrique Prémium 2016 Villány, Gere Attila Kopar 2017 Villány, Gere Attila Solus Merlot (Kopár-dűlő) 2018 Villány, Gere Attila Portugieser 2020 Villány és Gere Attila Cuvée Phoenix 2018, 6x0,75 l

2999 Ft

TAKLER KARÁCSONYI CSOMAG
2x0,75 l, 1999 Ft/l

-26%
eredeti ár: ~~5999 Ft~~
4399 Ft

CHATEAU TELEKI MERLOT
0,75 l + szalámi

3499 Ft
TELEKI SELECTION VILLÁNYI MERLOT
0,75 l + csokoládé

-20%
eredeti ár: ~~9999 Ft~~
7999 Ft

JUHÁSZ PRÉMIUM VÁLOGATÁS FA DÍSZDOBOZBAN
3x0,75 l, 3555 Ft/l

3799 Ft

GERE ATTILA KARÁCSONYI CSOMAG
2x0,75 l, 2533 Ft/l

2699 Ft

BODRI SZEKSZÁRDI KETTES BORVÁLOGATÁS DÍSZDOBOZBAN
2x0,75 l, 1799 Ft/l

3199 Ft

GRAND SELECTION TOKAJI KÉSŐI ARANY ÉS SZÁRAZ FURMINT DÍSZDOBOZBAN
2x0,75 l, 2133 Ft/l

3299 Ft

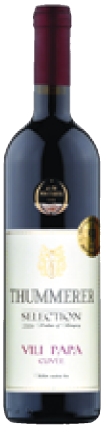
JUHÁSZ EGRI BIKAVÉR
0,75 l
+ Stühmer desszert

-21%
eredeti ár: ~~1899 Ft~~
1499 Ft

JUHÁSZ ROSÉ ÉS IRSAI OLIVÉR DUÓPACK
2x0,75 l, 999 Ft/l

-29%
eredeti ár: ~~11999 Ft~~
8499 Ft

THUMMERER EGRI VILI PAPA CUVÉE
0,75 l, 11332 Ft/l



1889 Ft

MÁDI FURMINT VAGY MÁD HÁRSLEVELŰ
0,75 l, 2519 Ft/l

-29%
eredeti ár: ~~1629 Ft~~
1149 Ft

TOKAJICUM TOKAJI KEDVES
0,5 l, 2298 Ft/l

1149 Ft

BOCK KUPOLA CUVÉE
0,75 l, 1532 Ft/l

1179 Ft

GERE ATTILA VILLÁNYI FILIGRÁN CUVÉE
0,75 l, 1572 Ft/l

1 579 Ft
GERE ATTILA ROSÉ, VILLÁNYI OLASZRIZLING VAGY PORTUGIESER
0,75 l, 2105 Ft/l

4999 Ft

JAMMERTAL GRAND CUVÉE
0,75 l, 6665 Ft/l

8 999 Ft
JAMMERTAL PRÉMIUM GRAND FRANC
0,75 l, 11 999 Ft/l

ÚJ TERMÉK

KIZÁRÓLAG AZ AUCHANBAN

2399 Ft

SAUSKA C 13 VILLÁNYI CUVÉE
0,75 l, 3199 Ft/l

-19%
eredeti ár: ~~8 699 Ft~~
6989 Ft

SAUSKA CUVÉE 7 VILLÁNY
0,75 l, 9 319 Ft/l

-13%
eredeti ár: ~~14 999 Ft~~
12999 Ft

GERE ATTILA VILLÁNYI SOLUS CUVÉE
0,75 l, 17 332 Ft/l

-12%
eredeti ár: ~~3 999 Ft~~
3499 Ft

VESZTERGOMBI SZEKSZÁRDI TURUL
0,75 l, 4665 Ft/l

1789 Ft

LAJVER INCOGNITO DÍSZDOBOZBAN
0,75 l, 2385 Ft/l

999 Ft
LAJVER SZEKSZÁRDI COLOR CUVÉE
0,75 l, 1332 Ft/l

BOMBA ÁR

2399 Ft

BOCK KUPOLA MAGNUM CUVÉE DÍSZDOBOZBAN
1,5 l, 1599 Ft/l

1,5 l

-21%
eredeti ár: ~~4 199 Ft~~
3289 Ft

MÉSZÁROS PÁL GRANDIÓZUS MALBEC VAGY GRANDIÓZUS CUVÉE
0,75 l, 4385 Ft/l

3 989 Ft
MÉSZÁROS PÁL OHMEROPS CUVÉE
0,75 l, 5319 Ft/l

2999 Ft

ST.ANDREA ÁLDÁS EGRI BIKAVÉR
0,75 l, 3999 Ft/l

8 499 Ft
ST.ANDREA MERENGŐ
0,75 l, 11 332 Ft/l

4999 Ft

ESZTERBAUER TIVALD CABERNET SAUVIGNON VAGY MESTERÜNK CABERNET FRANC-MERLOT
0,75 l, 6665 Ft/l

FEDEZD FEL A KARÁCSONY ÖRÖMÉT!

BOMBA ÁR

12699 Ft

BELGA ADVENTI SÖRCSOMAG
24x0,33 l, 1603 Ft/l

-25%
eredeti ár: ~~2419 Ft~~
1799 Ft

DAB SÖRCSOMAG
4x0,5 l, 900 Ft/l
+ pohár

MINIMUM
-10%

MINDEN BELGA SÖRCSOMAG
A polcon feltüntetett ár már tartalmazza a kedvezményt!
Az ajánlat a Belgaco által forgalmazott sörcsomagokra vonatkozik.

2389 Ft

KRONENBOURG DÍSZDOBOZBAN
5x0,33 l, 1448 Ft/l + pohár
GRIMBERGEN DÍSZDOBOZBAN
4x0,33 l, 1810 Ft/l + pohár

-29%
eredeti ár: ~~3099 Ft~~
2189 Ft

GUINNESS SÖRCSOMAG
3x440 ml, 1658 Ft/l
+ pohár

-11%
eredeti ár: ~~2899 Ft~~
2579 Ft

LEFFE SÖRCSOMAG
4x0,33 l, 1954 Ft/l
HOEGAARDEN SÖRCSOMAG
2x0,25 l + 2x0,33 l

-27%
eredeti ár: ~~3299 Ft~~
2389 Ft

ESTRELLA DAMM SÖRCSOMAG
5x0,33 l, 1448 Ft/l
+ pohár

-20%
eredeti ár: ~~3499 Ft~~
2789 Ft

ERDINGER BÚZASÖR SÖRCSOMAG
5x0,5 l, 1116 Ft/l
+ pohár

-50%
eredeti ár: ~~4599 Ft~~
2289 Ft

BEST OF BELGIUM SÖRCSOMAG
6x0,33 l, 1156 Ft/l

MINIMUM
-15%

MINDEN AZ ÉN SÖRÖM KÉZMŰVES SÖRCSOMAG
A polcon feltüntetett ár már tartalmazza a kedvezményt!

2429 Ft
SZENT ANDRÁS KARÁCSONYI SÖRCSOMAG
3x0,33 l, 2 454 Ft/l
+ pohár

1539 Ft
STELLA ARTOIS SÖRCSOMAG
4x0,5 l, 770 Ft/l + pohár
+ üvegbetétdíj 4x25 Ft

-20%
eredeti ár: ~~2499 Ft~~
1989 Ft
SOPRONI ÓVATOS DUHAJ SÖRCSOMAG
4x0,5 l, 995 Ft/l
+ pohár

2449 Ft
PILSNER URQUELL CSATOS ÜVEG DÍSZDOBOZBAN
Ft/db, 1 l

2149 Ft
PILSNER URQUELL SÖRCSOMAG
5x0,5 l, 860 Ft/l
+ korsó

1999 Ft
SOMERSBY DÍSZDOBOZBAN
Ft/doboz, 5x0,33 l,
1 212 Ft/l + pohár

2589 Ft
MORT SUBITE SÖRCSOMAG
4x0,25 l, 2 589 Ft/l
+ pohár

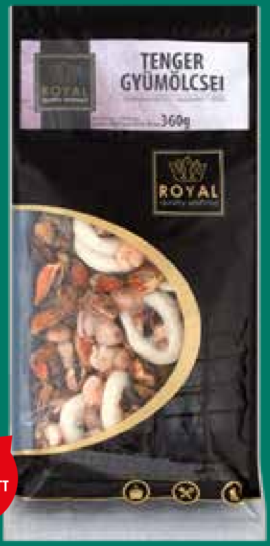
2349 Ft
MONYO KARÁCSONYI SÖRVÁLOGATÁS
2x0,33 l, 3 559 Ft/l
+ pohár

2389 Ft
STAROPRAMEN SÖRCSOMAG
6x0,5 l, 796 Ft/l
+ korsó

BOMBA ÁR
1399 Ft
KROMBACHER PILS SÖRCSOMAG
4x0,33 l, 1060 Ft/l
+ pohár

-33%
eredeti ár: ~~1499 Ft~~
999 Ft

ROYAL TENGER GYÜMÖLCSEI
360 g, 2775 Ft/kg



539 Ft

MILLI UHT FŐZŐTEJSZÍN
20%, 2x200 ml, 1348 Ft/l

3999 Ft

MERCI DESSZERT
675 g, 5924 Ft/kg

499 Ft

THALLO FOOD SERTÉS KOCSONYA ENYHÉN CSÍPŐS
360 g, 1386 Ft/kg

2390 Ft

DIÓBÉL
400 g, 5975 Ft/kg

1299 Ft

AUCHAN NÍVÓ FRISS PULYKA MEDALION
Ft/kg, védőgázas csomagolás

Keressen minket a Facebookon!
/AuchanMagyarorszag

InfoCenter:
06 80 10 90 10

Free WiFi

Termékcsere **Házhozszállítás** **Hitel**

Áruházaink nyitvatartását keresse a www.auchan.hu weboldalon.
Áruházaink december 24-én 12 óráig tartanak nyitva, december 25-én és 26-án zárva lesznek.

További ajánlatainkat az auchan.hu oldalon is megtalálja.

Az újságban szereplő ajánlataink kizárólag a hipermarket áruházainkban érhetők el.
A százalékos kedvezmények a kerekítés szabályai szerint kerültek feltüntetésre.

Az áruházakban található pultok nyitva tartása az áruházak nyitva tartásától eltérhet.
Az újságban szereplő termékek a csepeli Auchan benzinkút shopban korlátozottan érhetők el, a benzinkút 5.00–21.00 óra között tart nyitva. Az ajánlatok a készlet erejéig érvényesek. Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák! Az esetleges nyomdai kivitelezésből eredő hibákért felelősséget nem vállalunk. Az újságban szereplő termékek, ajánlatok a www.online.auchan.hu webshopban korlátozottan érhetők el. TR146

EU Ecolabel www.ecolabel.eu
EU Ecolabel: HU/028/001
magyar nyomdatermék
NYOMDA- ÉS PAPÍRIPARI SZÖVETSÉG